

Een groot deel van ‘**Brood in Bargercompascuum**’ vormt het vierde hoofdstuk van het boek ‘**145 jaar Bargercompascuum over buurten, bedrijven en bewoners**’, geschreven door Gerard Steenhuis en uitgegeven in de zomer van 2011 ter gelegenheid van de herinrichting en heropening van het dorpscentrum, ‘De Dam’ te Bargercompascuum.

Wilt u meer weten, neem dan contact op met de schrijver; mailen naar [gsfysio@hotmail.com](mailto:gsfysio@hotmail.com) of kijken op [www.achterdebreedesloot.nl](http://www.achterdebreedesloot.nl).

# Brood in Bargercompascuum



*Postweg 130*

In het pand Postweg 130 in Bargercompascuum bevindt zich sinds voorjaar 2006 Gerard Steenhuis-Fysiotherapie en Fitness.

Daarvoor is het de bakkerij met winkel en woonhuis van bakker Luutien en Mia Lukkien. Luutien, roepnaam Lude, treedt in de voetsporen van zijn vader Popke Lukkien, die de zaak in 1950 overgenomen heeft van Jan Eilering. Jan Eilering laat in 1940 het bedrijfspand bouwen in het centrum van het dorp, tegenover kerk en school. Tot dan toe oefent hij zijn bakkersvak uit in het pand Postweg 12, dicht bij de Runde. Jan Eilering emigreert kort na de Tweede Wereldoorlog, 1951 naar Nieuw-Zeeland.



## **De eerste bakker in Compascuum**

Berend Heinrich Vocks staat te boek als de eerste bakker in Bargercompascuum. Hij is geboren in Geringhusen (D), dichtbij Freren in 1843 en heeft de slag bij Langensalza meegemaakt. Het Emsland, onderdeel van het Koninkrijk Hannover heeft zijn zelfstandigheid hierbij verloren.

Jonge mannen moeten voortaan 3 jaar in dienst. Velen vluchten naar het buitenland, zo ook Vocks. Hij vaart enkele jaren op zee en is bakker op verschillende plaatsen in ‘Holland’, aldus J.B. Berens in zijn werkstuk ‘Bargercompascuum, 1873-1900’.

In 1873 woont Vocks in de Maatschappij met zijn oude vader. Hij is bakker en molenaar van beroep en werkt hier voor de ondernemer Jan Berend Wilken, die een winkel en café heeft in het toenmalige centrum van het dorp.

In die jaren heeft Bargercompascuum nog geen eigen molen, het koren wordt in Hebelermeer gemalen. Een molen staat vlakbij de kerk van Hebelermeer, op de plek waar anno 1988 een molen op schaal is nagebouwd. Een andere molen staat aan de grens, tussen Hebelermeer en Zwartemeer.

H.J. Hartmann, Hannes genoemd (1924-1975) schrijft in zijn nooit verschenen boek 'Het vuile veen aan de Runde' dat Bargercompascumers in de tijd dat Hebelermere nog geen molen heeft, de boekweit laten malen in Wesuwe. De heenweg is 3 uur lopen, evenals de terugreis. Met de zak meel op de rug is men heel de dag op pad.

Heinrich Vocks woont inmiddels tegenover de molen aan de Runde. Omstreeks 1894 wordt hij landbouwer-bakker in Bargoosterveld. Zijn zoon Gerhard Heinrich Vocks, postbeambte in Zwolle wordt bekend als schrijver van de beide boeken over de Bargercompascumer jongen 'Kleine Hein', 'Kleine Hein tusschen turfbulten en zandheuvelds', 1946 en 'Kleine Hein onder vreemd volk', 1947.

### **Jan Westen**

Ook Jan Westen heeft hier geruime tijd gewerkt als bakker. Hij is geboren in 1849 in Ter Apel en trouwt in Uithuizen met de daar geboren Hedwigis Huizinga. Westen staat in de gemeente Emmen ingeschreven op 26-1-1876, komende van Vlagwedde. Met financiële steun van pastoor De Klaver en met hulp van zijn schoonvader, die molenbouwer is, laat hij in Bargercompascuum een woning met bakkerij en een molen bouwen op een perceel grond dat hij in erfpacht krijgt van Jan Berend Wilken. De bakkerij staat op de plek aan de Postweg 43 waar nu de familie G.H. Lubbers woont, vlakbij het Veenpark, in die tijd in de buurt van het riviertje de Runde. De molen staat verder naar achteren. Geert Deiman, een zwager van Jan Westen heeft rond 1878 een tijdlang als molenaar gewerkt, later ook in Roswinkel.

Jan Westen heeft het hier niet kunnen bolwerken, vermoedelijk is Compascuum nog te klein en te arm voor een dergelijke onderneming. In 1883 verkoopt hij zijn bezit aan zijn pachtheer Wilken.

Jan Westen is nog een tijdlang bakkersknecht geweest in Nieuw-Dordrecht en Erica. In 1894 zijn ze vertrokken naar het Duitse Rheine. Daar moet het hun beter zijn gelukt, aldus de dorpshistoricus J.B. Berens.

Gerhard Goedereis, geboren in 1862 in Emlichheim laat zich in 1888, samen met zijn vrouw Margaretha Ephemia Schonhof, inschrijven in de gemeente Emmen. Ze komen uit Gross Ringe (D) en Goedereis huurt de bakkerij van Jan Berend Wilken. Ze zijn in 1891 vertrokken naar de USA-Illinois.

### **Geert en Johan Eilering**

Jan Berend Wilken verhuurt later het bedrijf aan Johann Gerard (Geert) Eilering. Geert Eilering, geboren in 1853 in Vorwald, dichtbij Emlichheim (D) is bakker van beroep en sinds 1889 weduwnaar van Maria Elisabeth Ossenge uit het Duitse Laar.

Hij laat zich in 1894 inschrijven in de gemeente Emmen, komende van Ambt Hardenberg, Slagharen en hertrouwt in 1895 met Maria Tecla Loves, aan het Vastenow in Nieuw-Dordrecht geboren. Enkele jaren verblijven ze hier, in 1905 zijn ze vertrokken naar Nieuw Schoonebeek.

De zoon uit zijn eerste huwelijk, Johan blijft hier lang molenaar en bakker.

Johannes Casperus (Johan) Eilering is in 1887 geboren in het Duitse Emlichheim en trouwt in 1908 met Maria Antoinette (Annette) Jansen. De familie Jansen, komende vanuit Rütenbrock en later Ter Apelkanaal is gaan wonen nabij de Runde, omstreeks 1900.

Het grote huis met bakkerij is bij het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog in 1914 tot de grond toe afgebrand en later – enkele meter naar het westen verplaatst- weer opgebouwd.

Vanaf deze plek voorziet Johan Eilering rond 1900 en tientallen jaren daarna heel Bargercompascuum van brood.



*De bakkerij van Eilering, omstreeks 1900 met links de molen. (bron; Barger-Compascuum in oude ansichten, F.A. Dijck, 1978)*

*Korenrijen bij de molen aan de Runde (bron; Bargercompascuum in oude ansichten, F.A. Dijck, 1978)*



Herman Wehkamp (1919-1994), postbode, koördirigent en toneelregisseur, schrijft in de zomer van 1987 zijn ‘Verhaal over het leven,

werken en wonen van de familie Wehkamp’. Hij vertelt over het leven in Bargercompascuum vanaf ongeveer 1920.

Hij zegt: “Het koren, zoals rogge en haver werd met de zeis gemaaid. Het werd in garven bij elkaar gebonden en op het land te drogen gezet. Als het koren droog genoeg was, brachten de boeren een gedeelte naar de dorsmachine. In de nabijheid waar vroeger de molen stond, was vlak aan de Runde een stukje grond beschikbaar, waar de dorsmachine kwam. Iedereen, die koren met de machine gedorst wilde hebben, bracht het daar naar toe. Er stonden dan ook wel 50 korenrijen (GS: Albert Heine had daar een dorsmachine staan). Een gedeelte werd bij huis opgeslagen om met de vlegel te worden gedorst. Het koren ging dan naar bakker Johan Eilering om er roggebrood van te bakken. Dat was boeren-roggebrood met een gewicht van 24 pond en ze hadden een lengte van 40 cm en 20 cm in het vierkant. Ik heb weleens zulke broden moeten halen, het kwam dan in een jute zak en met een stuk touw werd het achter op de bagagedrager vastgemaakt. Je moest dan wel naast de fiets lopen”.



*Foto uit 1922. Machinist Berend Pranger poseert naast de dorsmachine van Albert Heine op het veld bij de Runde. Linksboven kijkt Roelf Zwake in de camera (bron; familie Heine)*

*De molen uit 1876 (bron; Lenie Gerdes-Hartmann)*



### **De molen**

De molen is gebouwd in 1876 door Jan Westen. Het is een achtkante bovenkruier zonder stelling, staande op geheide paalfundering met grotendeels houten onderbouw, de romp bedekt met asfaltpapier, aldus de



molendatabase-website.

De houten paalfundering is later, toen het ging verzakken, vervangen door een stenen fundering. Deze operatie lukte niet helemaal, zodat de molen altijd enigszins uit het lood bleef staan.

In 1883 wordt Jan Berend Wilken de eigenaar. Tientallen jaren is de molen een veel bezochte en markante plek in het dorp. Boeren brengen hun rogge erheen om het te laten malen. Ze nemen het meel weer mee om thuis er brood van te bakken.

Rond 1920 koopt bakker Johan Eilering de molen.

Tientallen jaren doen de wieken hun ronde om in 1936 voorgoed er mee op te houden.

‘Er zou door de voortschrijdende vervening in de buurt te weinig koren op het veld staan’.

### **De molen gesloopt**

Plaatselijk Belang heeft het al zien aankomen en in 1929 schrijven voorzitter en secretaris, de heren L. Lubbers en R.A. Zwake een brief naar stichting ‘Hollandsche Molen’ met het verzoek om de molen voor het dorp te behouden.

*“Bargercompascuum bezit een oude windmolen en met het verdwijnen ervan zou een mooi stuk van het ‘oude Compas’ verloren gaan, wat voor onze plaats jammer is, daar de molen het eenigste is dat bewaard kan blijven, om reden alles hier op het bovenveen staat en dus wat staat eenmaal moet verdwijnen”.*

De bestuurders vragen of aankoop en behoud mogelijk is. Het antwoord is ontwijkend. Het probleem wordt op de lange baan geschoven en als in 1941 bij de ‘Hollandsche Molen’ een verzoek tot advies komt, is het al te laat. De molen staat al te lang stil en is een bouwval. De sloop krijgt in 1943 zijn beslag.

Andere gemalen o.a. bij Jan ‘Berend’ Tübben aan de Limietweg zetten het werk voort. De molen van Tübben draait niet op wind maar wordt aangedreven door een motor.

In het Veenpark is een windmolen in 1983 nagebouwd. Het heet ‘de Berk’ en staat dicht bij de oorspronkelijke plaats.

### **Interview in 1971**

De dorps historicus Willem Arling (1936 -2008) interviewt in 1971 de knecht van Johan Eilering; Herman Bernard Wösten (1897-1984), plat genoemd Wuust’n, over zijn bakkerswerk van 1914 tot 1925 te Bargercompascuum. Op aangeven van Wösten tekent Willem Arling een plattegrond van het dorp met namen en bijnamen van de bewoners. Deze kaart is vaak gekopieerd en als de historie van het dorp onderwerp van gesprek is, komt stevast de kaart op tafel (zie kaart 6).

### **Het verhaal van Wuust’n**

Wösten vertelt dat hij als jongeman knecht was bij Eilering. Hij werkte in de bakkerij en zorgde in zijn eentje ervoor dat de ‘stoete’ en de roggebroden gebakken werden.

*“De stoete was van witmeel en roggebruin en kostte 30 cent. Een krentenstoete kostte zevenstuiver. Het waren grote ronde broden, die men voor de borst houdend met een mes afsneed. De mensen deden zwaar werk en dus werd veel stoete gegeten. Veel boeren brachten rogge en lieten door de bakker brood er van bakken, 8 broden uit een mud. Schiphauwer van de grens bracht altijd een half mud en wilde er 3 stoeten uit hebben. Dit kostte hem 18 cent”.*

Wösten was bakkersknecht en kwam dagen niet buiten.



*Johan Eilering aan het venten met fiets en hond in de Maatschappij. Zo te zien heeft hij zojuist het huis van de familie Hoffard bezocht (bron; mw S. Schoonewille-Wilbers)*

Soms moest hij met de fiets -voortgetrokken door een hond- de broden naar de klanten brengen, venten heet dit. Veel vrije tijd had hij niet en slapen deed hij ook in de bakkerij, evenals molenaar Ter Brink.

Het loon was 4 gulden per week.

Ook andere knechten van Eilering brachten de stoete en broden rond. Van de 'Grenze' tot aan de 'Maatschappij'! De stoeten waren opgestapeld op een grote boerenwagen, dekkleed erover en een paard ervoor. De wegen waren onverhard en het paard, een Belg, had er moeite mee om niet weg te zakken in het mulle zand of het veen.

Wuust'n:

*"De jonge Belg was drie jaar oud en kon 'opgeduvelde' op het veen lopen. Berend Arling had het beest bij de teugels. Toen kwam Steffen Esders ons tegen op die veenweg, oh, wat was die weg slecht. Hij had een los paard bij zich met 4 trippen onder, maar hij kon hem er niet boven houden. En wij klauwden erdoor met die Belg.*

*De Belg had nooit geen trippen onder. Als hij trippen onder had, kwam hij vast te zitten. Dan kon hij de benen niet meer los krijgen. Maar zonder trippen rende hij erdoor.*

*Aan de 'Grenze', in het noorden werd bij Albert Heine en later Kuhl-Berend brood achtergelaten, de mensen die verderop aan de grens woonden, haalden het brood hier vandaan. We ventten ook aan de Breede Sloot langs. Heller Bernard had ook een winkel. Dan naar oude Greve en Linnemann. Nou en dan waren we weer aan het kanaal. Dan moesten we terug naar het midden van een plaats, ook daar woonden mensen, nou ja, zo ging dat. We waren er de hele dag mee kwijt als we hier naar de grens gingen. En alles met paard en wagen, ook als het winterdag was. Bij Hake kreeg het paard water te drinken en hooi te eten. De mannen namen dan de broden in zakken op de rug en bezochten te voet de klanten richting Zwartemeer tot aan de grens".*

Wösten werkt 11 jaar voor Johan Eilering, in 1925 is zoon Jan Eilering zover dat hij het knechtenwerk kan gaan overnemen. Dat voorjaar start Wösten zijn eigen bakkerij te Bargerooosterveld, tegenover de katholieke school aan de (Tram)Splitting. Het bedrijf wordt later door de zoon voortgezet.

Johan Eilering (bron; familie Eilering)

### Op blote voeten

Herman Wehkamp schrijft over de

bereidingsprocedure van roggebrood bij Eilering.

*“Voordat het roggebrood zover was dat het in de oven*

*kon, was er een heel voorbereidingsproces aan*

*voorgedaan. Nadat het koren was gemalen, kwam het*

*bij de bakker in een lange eikenhouten trog om*

*gezuurd te worden. Dat zuringsproces duurde wel*

*enkele dagen. Om het deeg klaar te maken, werd het*

*niet gekneet maar getrapt. De bakker stond op blote voeten in het brooddeeg te trappen om het taai te*

*krijgen. Eerst zette hij zijn voeten in een bak met sodawater, dan werden ze gewassen met groene zeep.*

*De manier waarop ze toen het roggebrood gingen bereiden, komt nu misschien onsmakelijk over. Het*

*was echter een zuiver natuurproduct. De ontsmettingsmiddelen en het vergif, dat nu in land- en*

*tuinbouw gebruikt wordt, kenden ze toen nog niet”, aldus Herman Wehkamp.*

Ook beschrijft hij het ontbijt uit zijn kinderjaren:

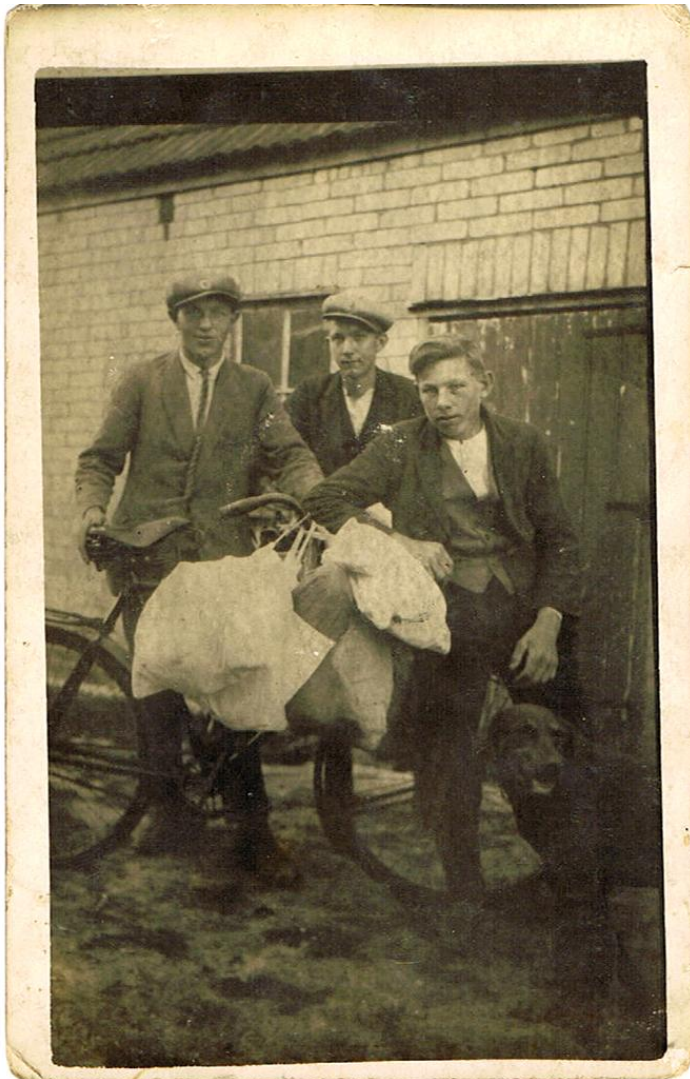
*“Er kwam een pan met melk op tafel, verdund met water, waarin wat oud zelfgebakken brood werd gebrokkeld. Stoet'nbrij noemden we het. Het was goed eten en lekker ook. Ze (zijn ouders) bakten zelf hun brood buiten in een lemen oven. Zes tegelijk, dan hadden ze voor een week genoeg. Het deeg bestond uit bloem, 'stoetmeel' en roggemeel. Het waren van die dikke ronde bollen, die ze bakten. Als het brood net gebakken en vers was, was het heerlijk. Maar ojéé, die laatste broden, zo droog als wat”.*



*De Postweg in westelijke richting, begin jaren '40. Het eerste huis aan de linker kant, achter de paal is het pand van Jan Eilering. Een boer heeft zijn melkbussen geplaatst aan de kant van de weg (bron; eigen archief)*

## Jan Eilering

Jan Eilering volgt zijn vader Johan op. Hij, getrouwd met Anna Maria Bols uit de Maten, verhuist in 1940 het bedrijf aan de Postweg 12 naar het nieuwe centrum van Bargercompascuum, tegenover de katholieke kerk, school en dicht bij de brug over het Verlengde Oosterdiep.



*Bakker Jan Eilering met tassen brood aan de fiets. Rudolf, 'Roef' Hartmann leunt voorop de fiets. In het midden staat Gradus Zaan. De hond wordt even rust gegund. Zo meteen wordt hij weer aan de fiets gebonden en moet hij het voorttrekken (foto; Marietje Hartmann)*

*Hier fietst Karel Louwes op het Verlengde Oosterdiep oz. In de buurt van aannemer Hendrik Exel staat een auto geparkeerd onder de bomen. De straat bestaat nog uit klinkers. Het moet dus voor 1952 zijn (bron; Karel Louwes)*



In die dagen wordt Jan Eilering geholpen door Jans Louwes en later door diens jongste broer Karel Louwes, zie de foto. Karel Louwes:

*“Eilering had de halve Maatschappij als klant, dikke gezinnen, die veel brood nodig hadden. De weg was zo slecht dat alleen per fiets de route te doen was. Ik had dan 8 matten met broden aan de fiets hangen. En als het per fiets niet meer ging, ging ik lopend verder.*

*Helemaal achterin, waar nu de Foxol is, woonde Knecht. Ook daar moest ik naar toe”. Later schaft Eilering zich een ‘echte’ jeep aan om nog beter bij de klant te kunnen komen.*





*De Postweg, gezien in oostelijke richting (bron: eigen archief)*



*Buitenwerken maakt hongerig. Tijdens de pauze 'schoft' wordt koude koffie uit de fles en thee uit de blauwe tuit gedronken. In de broodtas, 'mat' wordt brood bewaard (foto; Pater Bernard van der Meer)*

*Het echtpaar Kliphuis poserend bij de  
winkeldeur  
(bron: familie Kliphuis)*



### **Hendrik Kliphuis**

De bakkerij van de familie Eilering (eerder Postweg 12, nu 43) wordt eind 1938 overgenomen door het echtpaar Hendrik en Roelfien Kliphuis-Brands. Zij huren het pand van de familie Wilken. Hendrik Kliphuis is geboren op 17-5-1884 te Onstwedde, hij trouwt in 1906 in Gasselte met Roelfien Brands, daar geboren op 25-5-1887. In 1918 verhuizen ze naar Emmercompascuum. Kliphuis is hier knecht bij bakker Winter, nabij Scholtens Kerkhof aan de Doorsnee. Ook heeft hij een tijdlang de bakkerij gedaan bij de Viertorenbrug (zie verderop bakkerij Schulte).

Aan de Postweg is voorin de winkel en achterin de bakkerij. De oven brandt op niet-verteerde boomwortels uit het veen, het kienhout. De -in verval geraakte molen- staat schuin achter het huis. Eveneens achter de bakkerij is een schuur met een bijzondere buurtfunctie. De Maatschappijweg, sinds 1938 de Berkenrode is indertijd een onverhard pad, dat bij slecht weer moeilijk begaanbaar is. Bewoners uit de 'Maatschappij' komen te voet naar de Postweg, in de bewuste schuur worden de vuile, natte laarzen en klompen uitgetrokken en opgeborgen. Men trekt ter plekke schone schoenen aan om de gang naar de school, kerk e.d. te vervolgen. Achter het huis van Kliphuis is bovenveen en in eigendom van de familie Wilken, die er aan particulieren veenputten verhuurt. De mensen graven er turf voor eigen kachel. Later heeft de voetbalclub er een voetbalveld.



Zoon Henk Kliphuis, van jaargang 1931 en nu woonachtig in Klazienaveen kan zich het nog herinneren.

Hij en zijn broer Piet moesten venten. Op de fiets met matten (tassen) vol broden. De Maatschappij door, langs het Oosterdiep en naar de Limietweg. Hier voorzagen zij de beide winkels Cramer en Scholte van brood voor de bewoners aan de grens.

Naast hen woonde Griet Mulderij.



## Griet Mulderij

Naast Kliphuis staat aan de westkant een houten barak, de 'Boete' genoemd. Deze barak is eerdere jaren bewoond door melkboer Bernard Hartmann en postbode Willem Wehkamp. Het heeft een 'wubkarrenblauwe' kleur en een dak van golfplaten.

De barak geeft rond 1940 aan twee huishoudens onderdak. Aan de oostkant woont Hinnerk Eikens, later het gezin van Berend Nieters en aan de westkant huist Griet Mulderij. Na vertrek van Nieters bewoont Griet beide delen van de barak.

In 1957 is het geheel een bouwval, maar Griet Mulderij bedingt bij de burgemeester in Emmen, "burgervader" noemt ze hem, een betere behuizing. En inderdaad, de bouwval wordt spoedig afgebroken en een nieuwe kleinere boete, nu in groene kleur, geplaatst. Griet krijgt veel voor elkaar! Ze omzeilt heel de ambtenarij en heeft een directe lijn met de burgemeester. "Ze kon zo doorlopen", noemt een buurman het.

Ze is een dorpsfiguur. Eerst woont ze met haar moeder aan de Breede Sloot, dichtbij Berend Kuhl aan de Limietweg-noord. Ook woont ze in tijdje in bij Stiene Kiers. Ze heeft bovenarmen als een 'stoete', loopt op gympen en is erg sterk; "Ze kan een krooie met turf helemaal van de Limietweg naar haar onderkomen aan de Postweg rijden". Ook is ze altijd vergezeld van een hondje, die ze "Russe" noemt. Moet ze naar Emmen dan lift ze op de vrijdag met Berend Kuhl mee, die is met paard en wagen op weg naar de wekelijkse markt voor zijn 'zwienenhandel'. Haar sik en hond wonen bij haar in en ze draagt enorm wijde jurken en omslagen, aldus dezelfde buurman. Een kunstschilder H. Visser heeft de 'Boete' met haar inwoner ooit eens geschilderd. Dit schilderij krijgt Geert Hartmann kado op het moment dat hij afscheid neemt als wethouder van Volkshuisvesting van de gemeente Emmen.



*De*

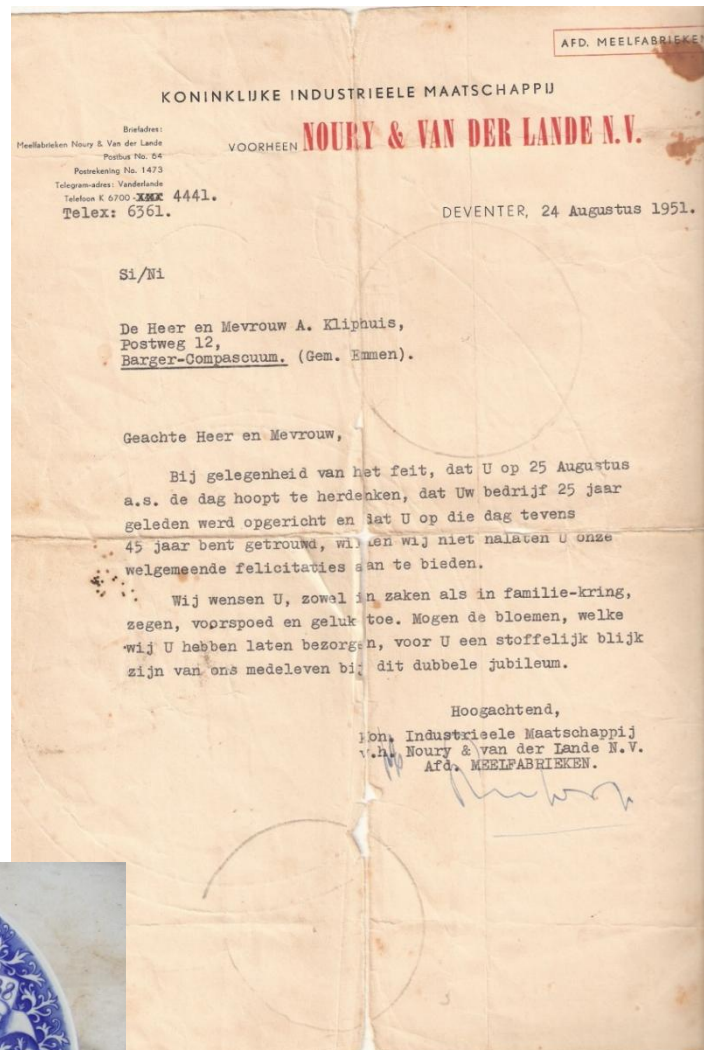
*olieverfschilderij van de 'Boete' door H. Visser. Op de achtergrond is zichtbaar het gebied dat nu toebehoort aan het Veenpark. Griet Mulderij staat bij een put water te halen. Zo te zien krijgt ze bezoek van een moeder met kind (bron; Lenie Gerdes-Hartmann)*

## Verder met de bakker

In de oorlog is brood op de bon. Soms krijgt Kliphuis van een boer een zak rogge om het te laten malen en er clandestien brood van te bakken. De molen van Bargercompascuum is buiten werking. Dan gaat hij over de Zwarte Diek, de voorloper van de Oude Zwarteweg, die over het bovenveen loopt naar het Van Echterskanaal, naar de molen van Borker. Borker is een zwager van huurbaas Bernard Berens en eigenaar van de molen, waar in latere jaren de Molenwijk en de Klazienaveense Molenbuurt naar vernoemd is.

Kliphuis heeft het als niet -katholiek niet gemakkelijk. "De katholieke mensen kochten bij een katholieke bakker", aldus zoon Henk. Geen van de kinderen wil de bakkerij voortzetten en ongeveer 1963 stopt het.

*Schrijven en gedenkbord van meelfabrikant Noury & van der Lande ter gelegenheid van het 45 jarige huwelijk en 25 jaar bestaan van de bakkerij (bron: familie Kliphuis)*



## De laatste jaren

Hendrik verblijft de laatste jaren van zijn leven in bejaardencentrum 'Breehof' te Nieuw-Amsterdam.

Hij overlijdt in 1973 op 89-jarige leeftijd. Zijn vrouw Roelfien overlijdt in 1965 en is dan 79 jaar. Het echtpaar heeft een talrijk nageslacht.

Op dit moment woont de familie G.H. Lubbers in het huis. De winkel is verdwenen, aan de voorgevel is te zien hoe door de renovatie de deur van de winkel is weggewerkt.



### **Zeven bakkers**

Inmiddels komen meer bakkers naar Bargercompascuum, dat zich uitstrekt van de Viertorenbrug tot aan Zwartemeer en van de grens tot aan Klazienaveen- Noord. Op een zeker moment telt het dorp zelfs 7 bakkerijen. De mensen wonen verspreid over het hele gebied, soms aan het kanaal, maar ook nog veel op het bovenveen of in het veld. De winkels vestigen zich aan het Verlengde Oosterdiep, de Postweg of aan de Limietweg, het liefst bij een sluis of brug. Tussen 1930 en 1960 is de vervening nog volop bezig. Veel mensen met kinderrijke gezinnen werken in het veen, het werk is zwaar en brood wordt volop gegeten.



*Herman Schulte, vooraan als bakker in de Bäckerei und Konditorei Chr. Boysen, Hermann-Göring-Platz 11 in Rostock. De jongens achterin zijn Kriegsgevangenen (bron; familie Schulte)*

*De bakkerij van Schulte bij de Viertorenbrug. Het huis staat pal aan de straat (bron; familie Ahlers)*



## **Verlengde Oosterdiep**

Aan het Verlengde Oosterdiep oostzijde hebben zich enkele bakkers gevestigd.

Dicht bij de Viertorenbrug heeft Bernardus Heinrich Schulte, geboren in 1895, zijn bakkerij met winkel. Hij is getrouwd met Helena Röster, uit Lindloh afkomstig. Hijzelf komt uit het Duitse Meppen en draagt de bijnaam 'Lange Möpschke'. Ze zijn stateloos en Schulte wordt tijdens de Tweede Wereldoorlog door de Duitsers te werk gesteld in de haven van Oldenburg. Wekelijks fietst hij de lange, zware weg naar zijn werk, alwaar hij in 1941 verongelukt. Hij wordt begraven op het oude bovenveen kerkhof en in 1943 herbegraven op het nieuwe kerkhof te Bargercompascuum.

Zoon Herman Heinrich, roepnaam Herman is tijdens de oorlog eveneens opgeroepen om het bakkersvak uit te oefenen in Duitsland. In het Oostduitse Rostock leert hij het vak, zie de foto. Herman zet na de oorlog het bedrijf van zijn vader voort om het in 1954 te verkopen aan Harm Ahlers. In 1965 stopt het bedrijf.

Jongste zoon Andries, geboren in 1934 weet niet wanneer zijn ouders begonnen zijn met de bakkerij. Eerder hebben ze een café in de buurt van de NPBI aan de Runde, later bij Scholtens Kerkhof aan de Doorsnee in Emmercompascuum. In de jaren 1936-1937 is zijn vader er begonnen als bakker. Het huis moet daarvoor een café geweest zijn, gelet op de hoogte van het plafond en de ramen. Na de verbreding van het Oosterdiep staat het pand erg dicht op de straat en dit zal ook de reden geweest zijn dat het na 1965 is afgebroken.

Velen kennen het huis nog als het 'witte' huis pal in de bocht.

## **Bakker Woldring bij de Douwe Pruim-sluis**



*In het midden staat de bakkerij van Teunis Woldring, links ervan de winkel van Wouter Middel en rechts ervan is de boerderij van Roef Middel (bron; Barger-Compascuum in oude ansichten, F.A. Dijck, 1978)*

Bij de noordelijke sluis – de Douwe Pruim-sluis- vestigt zich begin jaren '30 op het adres Oosterdiep 129 bakker Teunis Woldring met zijn vrouw Hendrikje Elling. Hij komt uit Onstwedde en heeft zijn bedrijf naast de kruidenierswinkel van Wouter Middel (hier heeft ook de bekende Rikken Geert nog gewoond). Tegenover hem staat het sluiswachtershuis - met winkel- van Douwe Pruim. Woldring heeft er een broodwinkel, maar vent ook. Hij doet dit met een eenspanwagen (een smalle kar op 2 wielen, voortgetrokken door een paard).

De klanten zitten in de buurt; de Oostelijke –en Westelijke Doorsnee, het Oosterdiep, het Verlengde



Oosterdiep en bij De Bruin achteruit aan de Limietweg. De families Salomons, Hüsters, Fischer en Enting, die aan de grens wonen, behoren tot hun klanten. De grensstreek moet erg kinderrijk zijn geweest in die tijd.

De bakkerij van Gerrit Woldring, rond 1960. De foto is genomen vanuit het huis, dat er tegenover staat en bewoond door het gezin van Douwe Pruim (bron; Willy de Vries-Woldring)

Later gaat het bedrijf over op zoon Gerrit Woldring en diens vrouw Aaltien Zwiers. De kinderen van Gerrit en Aaltien gaan naar de openbare school III te Bargercompascuum. Deze school staat aan de westzijdekant van het kanaal, even ten noorden van de Springersbrug. Meester P.J. Duinkerken en later P.H. van Brummelen waren hier na elkaar hoofd der school (zie ook 'De Springersbrug').

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><u>Maandag</u></p> <p>20 wittebroden à 43.<br/> 4 grote wittebroden à 64.<br/> 30 grijze br. à 31.<br/> 6 grote grijze à 46.</p> <p><u>Dinsdag</u></p> <p>20 wittebroden à 43.<br/> 3 grote wittebroden à 64.<br/> 36 grijze br. à 31.<br/> 13 grote grijze à 46.</p> <p><u>Woensdag</u></p> <p>18 wittebroden à 43.<br/> 4 grote wittebroden à 64.<br/> 30 grijze br. à 31.<br/> 6 grote gr. à 46.</p> <p><u>Donderdag</u></p> <p>25 wittebroden à 43.<br/> 45 grijze à 31.<br/> 4 grote wittebroden à 64.<br/> 14 grote gr. à 46.</p> | <p><u>Vrijdag</u></p> <p>14 wittebr. à 43.<br/> 22 grijze à 31.<br/> 9 grote gr. à 46.</p> <p><u>Zaterdag</u></p> <p>65 wittebr. à 43.<br/> 10 grote wittebr. à 64.<br/> 40 grijze à 31.<br/> 10 grote gr. à 46.<br/> 11 krentenbr. à 90.<br/> 1 gr. krentenbr. à 135.<br/> 1 gr. r. à 120.</p> <p>elke dag 3 tarwebroodjes<br/> roggebrood</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Bij dochter Willy de Vries-Woldring ligt onder in de la een verkleurd kladpapiertje. Waarschijnlijk is dit het overzicht van een weekomzet. Gezien de prijzen moet dit in de jaren '60 geweest zijn.

Een normale witte brood kost 43 cent, een grote witte 64 cent.

Normaal grijs 31 cent en grote grijze 61 cent.

Zaterdags worden enkele krentenbroden verkocht. daarnaast nog tarwebrood en roggebrood.

De omzet van deze week bedraagt 192,28 gulden bij 501 gebakken broden.

Van maandag tot vrijdag bakt hij gemiddeld 65, maar op de zaterdag 162 broden. In de nacht van vrijdag op zaterdag wordt dus ook doorgewerkt.



Rond 1970 stopt de bakkerij, de wekelijkse omzet is gedaald. Het is te weinig om er van te leven en een gezin te onderhouden. Gerrit werkt de laatste jaren in Duitsland.



*Rechts, Gerrit Woldring verrast door de fotograaf en links, Aaltje Woldring-Zwiers zit voor de winkel (bron; Willy de Vries-Woldring)*

## Springersbrug



*De Springersbrug, eind jaren '20. Het eerste huis is van kruidenier Willem Springer, het tweede huis is de bakkerij van Harm Schoo (bron; Barger-Compascuum in grootmoeders tijd, F.A. Dijck,1991)*

## Bakker Schoo

In de buurt van de Springersbrug zijn twee bakkers.

Bakker Schoo zit op nummer 14, bakker Hendrik van Wijk en later Gerrit Kuipers op nummer 19.

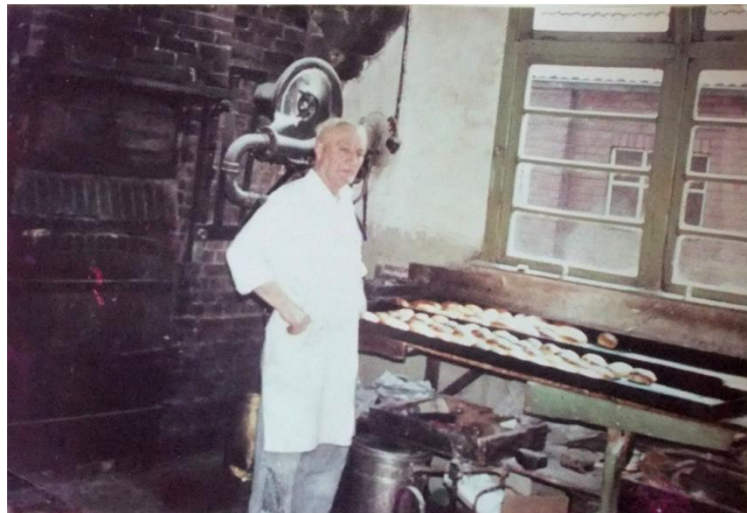
In de jaren '20 gaat de Emmercompascumer Harm Schoo en zijn vrouw Grietje Boelens uit Sellingen wonen in het pand, dat tot dan toe dienst doet als houtstek (stelmakerij, timmermansbedrijf). Het huis staat vlakbij de Springersbrug. Schoo is eigenaar van enkele plaatsen hoogveen, onder andere aan de grens. Hij is vervener.

Zijn zoons Harm en Hendrik beginnen in het pand een bakkerij met voorin een kruidenierswinkel.

Achter de bakkerij is een paardenstal. De Springersbrug wordt tijdens de avond- en nachturen niet bediend door de bewoners van het brugwachterhuis, er tegenover. De schepen moeten hier aanmeren en overnachten. De trekpaarden, die de pramen en schepen door het kanaal trekken, worden hier gestald en gevoerd. In die dagen gaat alle vervoer over het water. Turf voor de ovens en meel wordt per praam aangevoerd. Zelfs hele inboedels met gezinnen gaan over het water.

Hendrik zet later de bakkerij hier door en Harm begint een bakkerij in de stad Groningen. Hendrik is een goede voetballer, hij speelt bij de club uit Emmererfscheidenveen en in het Drents jeugdelftal, aldus zoon Harm.

Hendrik trouwt in 1935 met de tien jaar jongere Berendina Visser, ze krijgen 12 kinderen, van wie 2 al vroeg overlijden. De kinderen gaan er tegenover naar de openbare school III.



*Hendrik Schoo aan het werk (bron; Harm Schoo)*

De klanten zitten verspreid van de Maatschappij, de Turfweg in Klazienaveen-Noord, de Groenedijk, de Doorsnee, Emmererfscheidenveen tot aan de Limietweg.

Hendrik Schoo heeft veel werk en behalve vaste knecht Jans Huigen helpen ook de kinderen. Om in de Maatschappij te komen, nemen ze de veenweg tussen Moes, later Berend Harms (nog later Bennie Hölscher) en het brugwachterhuis van Willem Bruinsma en gaan per fiets naar de Runde. De Maatschappij is een moerasgat en het is oppassen, dat de schapen, die er lopen niet aan de broden komen.

Harm, van jaargang 1940, moet veel helpen, zelfs in zijn middagpauze en na schooltijd helpt hij mee. In de tijd dat vader met paard en wagen vent doet zich een bijzonder verschijnsel voor. Het paard kent de route en weet ook waar het halt moet houden. Zo kan het gebeuren dat Schoo bij een klant komt, van wie hij weet dat de vrouw niet thuis is, en op dat moment in het veen werkt. Schoo wil doorrijden, maar het paard stopt. Uit gewoonte stopt het dier op deze plaats. Pas na een aantal keren aan de teugel getrokken te hebben, vervolgt het dier zijn pad.

Het bakken stopt in 1973, terwijl het winkeltje nog tot 1991 een buurtfunctie heeft. In 1996 overlijdt Hendrik Schoo, hij is dan de 95 gepasseerd. Mevrouw Schoo overlijdt een jaar later.



*Harm Schoo vent aan de Westelijke Doorsnee, het is 1954 (bron; Harm Schoo)*

*Onder.  
De Springersbrug, omstreeks 1970. In het huis met de zeskantige gevel heeft Hendrik Schoo zijn winkel (bron; provinciaal archief)*







Mevrouw Schoo in haar winkel in 1970 (bron; Harm Schoo)

### **Bakker Hendrik van Wijk en Gerrit Kuipers**

In het pand met nummer 19 wonen en werken eerst bakker Hendrik van Wijk en vanaf 1947 Gerrit Kuipers. Gerrit Kuiper komt uit Weerdinge en zijn vrouw Aaltje Fokkema uit Emmen.

*“Het was hard werken”, aldus middelste dochter Trijn Tabak-Kuipers. “Vader stond om 4 uur op en was tot ’s avonds 10 uur bezig. In de ochtenduren brood bakken en dan uitventen, op de fiets, bakfiets, kar en hond of paard en wagen. Op nummer 164 hadden we zelfs een busje. Zondag was de vrije dag maar ’s ochtends werd de bakkerij schoongemaakt. Op de zondagmiddag zagen we voor het eerst onze vader. Of voetbalvereniging Emmen moest thuis voetballen, dan ging hij kijken.*

*Er was anders dan in deze tijd armoe, maar we hadden alles, een eigen tuin en turf van ons eigen veen. De oven brandde op turf of kienhout. Er kwam een keer per jaar een week lang een man kienhout verzamelen, bij goed weer sliep hij dan buiten. Tot twee keer toe moest vader in het ziekenhuis, hij had een liesbreuk door het vele, zware tillen. De burens hielpen bij het venten en bakker Schoo bakte voor ons”.*

Kuipers verplaatst zijn bedrijf in 1954 naar de zuidkant van het dorp. Hij zet de bakkerij van Ab Fischer voort (zie verderop). Het huis wordt verkocht aan de Brabantse boer Kobus de Wilt.

## Centrum bij de brug



*Boerland; winkel, café en  
bakkerij (bron;  
gemeentelijk archief)*

In het dorpscentrum, bij de Brug aan de Verlengde Oosterdiep oostzijde heeft Hendrik Boerland een kruidenierswinkel en café. In die dagen is de grote achterzaal nog niet gebouwd. De latere wethouder J.G.(Geert) Hartmann heeft in de begin jaren '30 achterin een bakkerij. Hij vent zijn brood uit. In 1936 verplaatst hij de bakkerij naar het huis bij de Klaas de Lange-sluis.

In het huis op nummer 111 naast het pand van Lucas Westen, later Lenie Hake -Cramer zit bakker Jonker. Jonker staat bekend om zijn lekkere roggebrood. Aan de andere kant van de Brug, tegenover de katholieke kerk en school is bakker Jan Eilering (zie ook 'Bedrijven in het centrum, rondom de Brug').

*Een foto van het  
centrum bij de brug  
uit ongeveer 1935.  
Het huisje rechts is de  
winkel van bakker  
Jonker. De lege  
ruimte achter de A-  
paal wijst naar de  
Limietweg-zuid. Op  
deze plek is  
naderhand de  
Rabobank gebouwd  
(bron; eigen archief)*







*Een ansichtkaart van het centrum uit ongeveer 1965 met rechts als eerste huis cafetaria Jo Bakker, het tweede huis is op dat moment een woonhuis, maar was in eerdere jaren de winkel en bakkerij van Jonker (bron; eigen archief)*

### **Klaas de Lange-sluis**

Geert Hartmann laat in 1936 door aannemer Jan Feringa een huis met bakkerij bouwen op het adres Verlengde Oosterdiep oostzijde 164, nabij de Klaas de Lange-sluis. Er is een winkel bij, waarin behalve brood ook kruidenierswaren verkocht worden voor de omwonenden en schippers, die bij de sluis aanhouden. Hij is hier een kleine tien jaar bakker om in 1947 caféhouder/kruidenier te worden in het café van Roef Kars, nu café de Posthoorn te Bargercompasuum.

*Geert Hartmann, zittend op een sluisdeur van de Klaas de Lange-sluis met achter hem zijn huis en bakkerij. Links ervan het huis van de familie Veeninga. Zoon Jitse was eigenaar van de kledingwinkel Jitse Fashion in Klazienaveen en bekend als accordeonspeler en toetsenist in diverse muziekbands in de jaren '70 en '80 (bron; Lenie Gerdes-Hartmann)*





Hartmann doet zijn bakkerij over aan de Emmercompascumer Albert Fischer.

Fischer heeft een zeer uitgestrekte ventroute van Munsterscheveld tot Klazienaveen. Er is veel werk, maar op het moment dat zijn vrouw TBC krijgt en in het sanatorium moet, gaat de zaak bergafwaarts.



In 1954 stopt Fischer met de bakkerij. Hij wordt opgevolgd door de eerder genoemde Gerrit Kuipers, die verhuist van Verlengde Oosterdiep oostzijde 19 naar 164. Het bedrijf bestaat nog ruim tien jaar. De omzet is te gering en Kuipers wordt in 1966 medewerker op de AKU -fabriek in Emmen.

*De 'luxebakkerij' van Albert Fischer rond 1950 in het pand Verlengde Oosterdiep 164. Op de foto staan rechts de beide broers Gerhard (li) en Theo Fischer (bron; Gerhard Fischer)*

*Het huis van bakker Gerrit Kuipers in ongeveer 1966, links is de winkel en rechts achter de bakkerij (bron; Trijn Tabak-Kuipers)*



### **Andere bakkers**

Ook zijn bakkers uit andere dorpen actief in Bargercompascuum, o.a. Rieks Hartmann van de Kamerlingwijk uit Zwartemeer, die bekend staat om zijn zure 'Groninger' roggebrood. De beide bakkers Boerland en Deuling uit Zwartemeer venten hier evenals bakker J.Hars van Sluis II van Klazienaveen –Noord en Winter uit Emmercompascuum. Eind jaren '70 is Theo Suelmann eigenaar van een bakkerij in het voormalige pand van kapper Jeuring aan de Postweg 84, nu bewoond door Jan en Gré Burmann. Ook heeft Suelmann een zeer uitgebreide ventroute.

## Zwaar leven

Het bakkersleven is zwaar. Theo Suelmann;

*“De bakker staat elke ochtend om half 4 op. Dan worden de takkenbossen, die de avond ervoor al in de oven zijn gedaan, aangestoken. Tegelijkertijd wordt het deeg geknead en een tijdje weggezet om te rijzen. Voor zessen veegt de bakker de oven schoon en komen de broden in de oven. Brood moet een kleine drie kwartier bakken. Om 10 uur begint het venten, dit mocht tot 18 uur 's avonds.*

*Men bakt meestal 1 zak meel, dit waren 90 broden. De nacht van vrijdag op zaterdag wordt doorgewerkt”.*

Tijdens de Tweede Wereldoorlog is brood op de bon. Brood wordt in die tijd gebakken van het goedkopere grijze meel, door de regering voorgeschreven. Het heet dan ook Regeringsbrood.

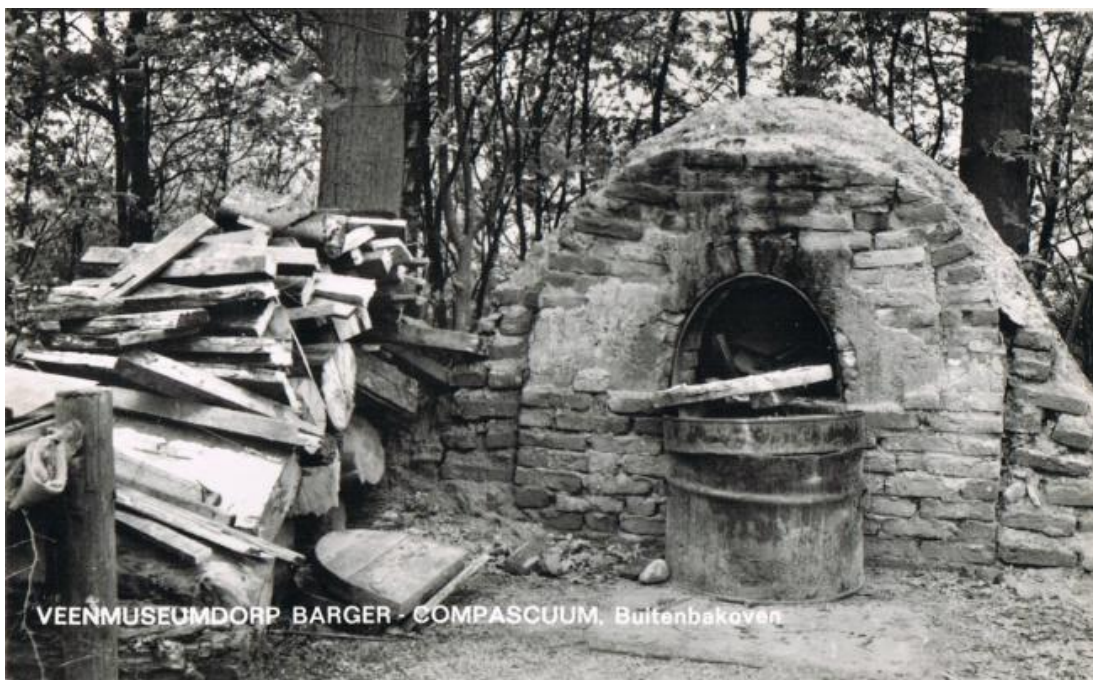
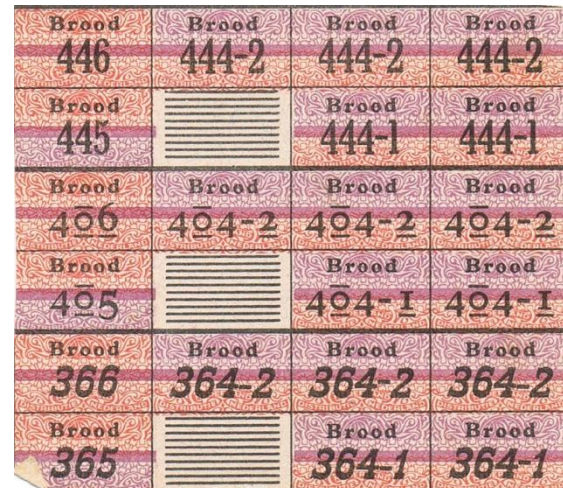
*Bonnen uit de oorlogsjaren (bron; Willy de Vries-Woldring)*

## 2011

Anno 2011 zijn de meeste ‘echte bakkers’ verdwenen. Supermarkt Spar-Stuut heeft achter in de winkel een hele afdeling met brood voor wit –en bruinbrood, beschuit, bolletjes en croissants.

In het Veenpark wordt nog echt brood gebakken. In de winkel annex bakkerij van Theo Suelmann halen klanten van het park hun brood maar ook bewoners uit heel de buurt weten de weg te vinden.

Daarnaast bakt de bakkersploeg van het Veenpark tijdens de zomervakantie op authentieke wijze- in door takkenbossen verwarmde leemovens- brood. De oven staat in het oude eikenbos, op het bovenveen in het oudste gedeelte van het Veenpark.



*Buitenoven in het Veenpark (bron; eigen archief)*